

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

1. Perbedaan konsentrasi agar-agar batang berpengaruh nyata terhadap kadar air, *hardness*, dan organoleptik (rasa, kekokohan, dan warna) *peanut butter slice*.
2. Perlakuan terbaik berdasarkan uji pembobotan terhadap hasil organoleptik adalah *peanut butter slice* dengan perlakuan agar-agar batang 5% yang memiliki kadar air 56,67% (%wb); nilai *hardness* 1403,63 g; nilai organoleptik rasa 5,464; nilai organoleptik kekokohan 5,9607; dan nilai organoleptik warna 5,518.
3. *Peanut butter slice* dengan konsentrasi agar-agar batang 5% memiliki kadar lemak sebesar 15,53%.
4. Keunggulan *peanut butter slice* dibandingkan *peanut butter* komersial adalah praktis, tidak menggunakan pengawet, rendah lemak, dan tidak lengket di langit-langit.

6.2. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut agar rasa serta flavor kacang tanah dalam *peanut butter slice* masih bisa dipertahankan.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai penggunaan konsentrasi HPMC yang tepat agar flavor tetap terjaga.

BAB VII DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 1995. *Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemists*. USA: The Association of Official Analytical Chemist, Inc
- Apriyanto, A. 1989. *Analisa Pangan*. Bogor: IPB Press
- Astawan, M. 2008. *Selai Kacang Lemak Baik*. <http://kompas.co.id> (diakses 1 April 2014)
- Badan Standardisasi Nasional Indonesia. 1992. *Mutu dan Cara Uji Mentega Kacang*. Jakarta: Departemen Perindustrian Indonesia.
- Chempro Technovation. *Top Notch Technology in Production Of Oil And Fats*. <http://www.chempro.in/fattyacid.htm> (diakses 18 April 2015)
- Duniaji, A.S. dan Wisaniyasa. 2008. Introduksi Pengolahan Sele Kacang Tanah Sebagai Pangan Kaya Nutrisi dan Energi di Desa Negari Klungkung, *Jurnal Udayana Mengabdi [JUM]* 7(2)
- Fachruddin, L. 1998. *Memilih dan Memanfaatkan Bahan Tambahan Makanan*. Trubus Agriwidya. Ungaran. 72 hal.
- Gómez, M., Ronda, F., Caballero, P.A., Blanco, C.A., and C.M. Rosell. 2007. Functionality of Different Hydrocolloids on the Quality and Shelf-life of Yellow Layer Cakes. *Food Hydrocolloids* 21: 167-173
- Hartomo, A.J. dan M.C. Widiatmoko. 1993. *Emulsi dan Pangan Instant Ber-Lesitin*. Yogyakarta: Andi Offset
- Hidayat, N. dan K. Ikariztiana. 2004. *Membuat Permen Jeli*. Jakarta: Trubus Agrisarana
- Imeson, A. 2010. *Food Stabilisers, Thickeners, and Gelling Agents*. USA: Blackwell Publishing Ltd
- Indrasti, N. S., 2003. *Pedoman Pengolahan Kacang Tanah*. <http://agribisnis.web.id> (diakses pada 1 April 2014)

- Kartika, B., Hastuti, P., dan W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Pangan*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada
- Ketaren, S. 2008. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: UI Press
- Labropoulus, K.C., et al. 2002. *Dynamic Rheology of Agar Gels: Theory and Experiments, Part II: Gelation behavior of Agar Sols and Fitting of a Theoretical Rheological Model, Carbohydrate Polymers* 50(4): 407-415
- Martin, Alfred, dkk., 1983. *Farmasi Fisika*. UI – Press. Jakarta.
- Mahmud, M.K., dkk. 2002. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo
- Makfoeld, D., D. W. Marseno, P.Hastuti, S. Raharjo, S.Sastrosuwignyo, S. Suhardi, S. Martoharsono, S. Hadiwiyoto dan Tranggono. 2002. *Kamus Istilah Pangan dan Nutrisi*. Kanisius, Yogyakarta
- Murni, C. dan L. Sulandari. *Sifat Organoleptik Selai Lembaran dari Kulit Buah Semangka dan Buah Pepaya*. Fakultas Teknik, UNESA, Surabaya. *Jurnal Boga dan Gizi* Vol. 5 no. 1, 2009:23-27
- Phillips, G.O. and P.A. Williams. 2009. *Handbook of Hydrocolloids Second Edition*. UK: Woodhead Publishing Limited and CRC Press LLC
- Pomeranz, Y. 1991. *Functional Properties of Food Components*. San Diego: Academic Press Inc
- Pujaatmaka, A.H., Fardiaz, D, Taufik, A. 1993. *Kamus Kimia: Kimia Pangan*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan
- Pusat Penelitian dan Pengembangan Departemen Pertanian. 2013. *Kacang Tanah Varietas Kelinci*. http://www.puslittan.bogor.net/index.php?bawaan=varietas/varietas_detail&komoditas=05026&id=Kelinci&pg=1&varietas=1 (diakses 17 April 2015)
- Rahayu, W.P. 2001. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor: IPB.

- Ranggana, S. 1986. *Handbook of Analysis and Quality Control for Fruit and Vegetable Products 2nd Edition*. New Delhi: McGraw-Hill Publishing
- Roshental, A.J. 1999. *Fod Texture Measurement and Perception*. An Aspen Publication. Gaithersburg, Maryland.
- Schmidt, R.H., Rodrick, G.E. (2003). *Food Safety Handbook*. USA. John Wiley & Sons Publication. Page 216.
- Sikorski ZE, A Kalakowski & B Pan. 1990. *The Nutritive Composition of The Major Groups of Marine Food Organism*. Di dalam Z. E. Sikorski (ed.). *Seafood : Resources, Nutritional Composition and Preservation*. Florida: CRC Press Inc
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 2010. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta : Penerbit Liberty dan PAU Pangan & Gizi UGM.
- Soegiarto, S., Atmadja W.S., dan H. Mubarak. 1978. *Rumput Laut (Algae): Manfaat, Potensi, dan Usaha Budidaya*. Jakarta: Lembaga Oseanologi Nasional, LIPI
- Susanto, T. dan B. Saneto, 1994. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Surabaya: Bina Ilmu
- Triwardhani,O. 2014. *Pengaruh Konsentrasi Hidroksipropil Metilselulosa (HPMC) Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Selai Anggur Lembaran, Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian, UKWMS, Surabaya.
- Whistler, R.L. dan J.N. BeMiller. 1993. *Industrial Gums: Polysaccharides and Their Derivatives, Third Edition*. California: Academic Press, Inc
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan*. Jakarta: Gramedia Pustaka
- Yenrina, R., Hamzah, N., dan Zilvia, R. 2009. Mutu Selai Lembaran Campuran Nenas (*Ananas Comusus*) Dengan Jonjot Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*). *Jurnal Pendidikan dan Keluarga UNP*, ISSN 2085-4285, Volume I(2):33-42.